

Iniciación a la cata de vinos tranquilos

Leticia Alvarez González

■ CATA Y DEGUSTACIÓN

Este es uno de los puntos más importantes del que debemos de partir a la hora de realizar una cata; no es lo mismo catar que degustar , cuando catamos lo que hacemos es someter al producto (el que fuere) a un examen organoléptico, es decir, lo que hacemos es descomponer en elementos mínimos y detallados el producto para poder tener un análisis final lo más objetivo posible ; contrariamente cuando degustamos no precisamos tener todos nuestros sentidos atentos, ya que lo que estamos haciendo es beber por placer, sin necesidad de someter a juicio .



■ PROCESO DE CATA



El proceso de la cata, a grandes rasgos, es un proceso sencillo, pero que debemos seguir meticulosamente; para ello someteremos al producto a varios exámenes:

■ **EXAMEN VISUAL** → El examen visual nos va a hablar del aspecto del vino ayudándonos a determinar su edad atendiendo a una escala de colores claramente definida.

Los **colores** que podremos observar :

● **Vino blanco** son : *amarillo pálido, amarillo verdoso, pajizos y dorados* (es una escala ascendente de más joven a más viejo)



● **Vino rosado** son : *rosa fresca, rosa carmín, rosa salmón y rosa anaranjado* .



- **Vino tinto** será : *rojo violáceo, rojo ciruela, rubí y pieles de cebolla.*



El examen visual además de facilitarnos la edad del vino también nos determinará aspectos como :

- **Fluidez** que indican el nivel de glicerol del mismo ; para ello pasaremos el vino lentamente por la copa dibujando lo que conocemos como lágrimas o piernas ; si la lágrima se dibuja perfectamente en la copa y se desliza suavemente por las paredes de la misma , hablaremos de un grado alcohólico alto ; en cambio si se deslizan rápidamente estaremos ante un vino con un grado alcohólico bajo.

Otros aspectos que podremos observar en el examen visual son :

- **Limpidez** y ● **Brillo** del vino ; es decir, si el vino está limpio, brillante o en su defecto sucio o apagado.

■ **EXAMEN OLFATIVO** ➡ Este examen es el más complejo dentro del mundo de la cata y sólo se puede llegar a enjuiciar debidamente un vino si entrenamos a diario. Debemos tener una disciplina de cata porque no tenemos desarrollado el olfato , nos han enseñado a degustar, pero no a “ olfatear “ fuere como fuere, este sentido , a no ser que suframos de anosmia, se desarrolla si entrenamos con constancia.

Existen tres familias de aromas en el vino :

- **Aromas primarios** : Son los que nacen de la variedad de uva, del terruño y de las condiciones climatológicas. Son los aromas florales y frutales.
- **Aromas secundarios** : Surgen en el proceso de fermentación del vino y los relacionamos con aromas especiados, levaduras, minerales, balsámicos..

● **Aromas terciarios** : Son aquellos aromas que se constituyen en el proceso de crianza del vino. Son los aromas amaderados, ahumados ,tostados...

En el examen olfativo también hablaremos de términos como la **intensidad** que es la durabilidad aromática del vino en copa una vez que fue servido y la **nitidez** que hace referencia a la claridad olfativa del vino, a una expresión olfativa contundente y clara.

● **Defectos Olfativos** : Los defectos olfativos se deben a una perturbación importante, una degradación del producto. Estos defectos son susceptibles de aparecer en cada etapa de la elaboración del vino. Los principales defectos olfativos con los que nos podemos encontrar atendiendo a su origen o causa son los siguientes :

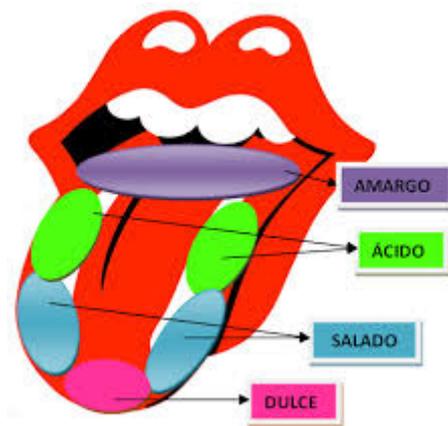
- **Vendimia incorrecta ➡ Aroma Vegetal** : Tras el prensado de la uva , la masa de orujos desarrolla un carácter herbáceo ; en ocasiones, este gusto de hojas y escobajo persiste incluso después de la fermentación e incomoda tanto en nariz como en boca. El principal origen de este defecto es la inmadurez de la uva o la insuficiente limpieza de los racimos.
- **Oxígeno ➡ Aroma Manzana Podrida** : Cuando no se protege a un vino del oxígeno, la formación abundante de acetaldehído cubre todos los otros caracteres del vino. Su olor de manzana podrida y nuez dejan relagados al olvido a los aromas nobles.
- **Oxígeno ➡ Aroma a Vinagre** : El picado acético, llamado también “ enfermedad de lo agrio “ o “ acescencia “ se debe a bacterias acéticas. Estas bacterias necesitan oxígeno para transformar el alcohol del vino en ácido acético , justamente este contacto con el aire del vino provoca la degradación del mismo ; es por eso que se deben rellenar los toneles para evitar que se produzca este contacto con el aire y finalmente la reproducción de las bacterias acéticas.
- **Oxígeno ➡ Aroma a Pegamento** : El ácido acético formado por el picado acético (vinagre) reacciona con el alcohol etílico formando un éster , el acetato de etilo. Ese producto es responsable del olor de picado que evoca una nota de disolvente y de pegamento. Entre las condiciones que favorecen el desarrollo de este defecto podemos mencionar : Un vino de débil grado alcohólico cuya acidez fija es baja , el contacto prolongado del vino con el aire, la limpieza incorrecta del material vínico. Este es un defecto irreversible.
- **Oxígeno ➡ Aroma a Jabón** : Algunos ácidos grasos producidos por la levadura en el momento de la vinificación que se encuentran en el vino bajo la forma de sales , son jabones. Esos jabones no se evaporan con el gas carbónico en el momento de los trasiegos. Aportan notas aromáticas del tipo jabón, vela, parafina, estearina que permanecen en el vino.

- **Azufre ➡ Aroma a Flor de Azufre** : El olor del azufre aparece en los vinos cuando el tratamiento de anhídrido sulfuroso, llamado sulfitado, no se ha controlado correctamente.
- **Azufre ➡ Aroma a Huevo Podrido** : Cuando un huevo se descompone , las proteínas ricas en aminoácidos azufrados dan nacimiento a sulfuroso de hidrógeno de olor nauseabundo. El mismo gas se forma en el vino cuando el dióxido de azufre en exceso es reducido por las levaduras en la fermentación alcohólica.
- **Azufre ➡ Aroma a cebolla** : Cuando el sulfuro de hidrógeno se presenta en exceso puede reaccionar con el etanol del vino para engendrar el etanetiol, cuyo olor, en proporciones extremadamente débiles recuerda al de la cebolla, con una nota desagradable de caucho.
- **Azufre ➡ Aroma a Coliflor** : El sulfuro de dimetilo se advierte en cuanto se abre la botella . Una mala praxis en el uso del azufre provoca estos aromas tan desagradables.
- **Fenoles ➡ Aroma a Caballo** : Hay ciertos fenoles que aportan olores avainillados, amaderados , ahumados o bien olores animales que recuerdan al caballo. Este tipo de aroma esta favorecido por la maceración de las bayas al abrigo del oxígeno antes de la vinificación.
- **Falta de higiene ➡ Aroma a moho- terroso** : Una falta de higiene del material vinario y especialmente de las cubas y las barricas puede traducirse por un aroma moho- terroso persistente tras la vinificación.
- **TCA ➡ Aroma a corcho** : TCA o tricloroanisol es una sustancia que contamina al corcho y por ende al vino .

■ **EXAMEN GUSTATIVO** : Cinco sabores básicos son capaces de discernir nuestras papilas gustativas:

- **Dulce**
- **Salado**
- **Acido**
- **Amargo**
- **Umami** (nos indica cuando algo esta “ Sabroso “)
- Hasta el año 2000 no se reconoció el Umami como un nuevo sabor y estudios actuales hablan de un sexto sabor que sería el Sabor a Grasa , pero esto aún está en proceso de investigación.

● Antiguamente se estudiaba una **lengua clásica** donde ubicábamos cada uno de estos sabores en un espacio determinado , pero actualmente ya se sabe que dependiendo del umbral del paladar de cada quien cada uno de estos sabores aflorarán con mayor intensidad en un lado u otro de la lengua ; independientemente de este estudio y atendiendo a la lógica de que todos somos muy parecidos, vamos a seguir tomándola como referente para poder hablar un lenguaje en común (al menos en este curso de iniciación, cuando todos estéis más experimentados ya no será necesario)



Además de estos sabores básicos debemos de hablar de **sensaciones táctiles** en boca :

- **Astringencia** : Sensación de sequedad en boca producida por la tanicidad del vino.
- **Causticidad** : Sensación de calor en boca provocada por la presencia de un grado alcohólico elevado.
- **Cosquilleo** : Relacionada con la presencia de carbónico.

ORGANO	SENSACIONES	APRECIACIONES
Ojo	Visuales	<ul style="list-style-type: none"> • Color • Limpidez o brillo • Fluidéz • Efervescencia
Nariz	Olfativas	<ul style="list-style-type: none"> • Aromas (<i>olores de la uva y su fermentación</i>) • Bouquet (<i>olores producidos durante la conservación</i>)
Boca	Gustativas	<ul style="list-style-type: none"> • Sabor o gusto • Post-gusto
	Reacción de las mucosas	<ul style="list-style-type: none"> • Astringencia • Causticidad • Burbujeo
	Táctiles	<ul style="list-style-type: none"> • Consistencia - Liquidez • Untuosidad - Fluidéz
	Térmicas	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatura • Alcohólica
	Olfativas (<i>retronasal</i>)	<ul style="list-style-type: none"> • Aromas de boca

■ CONDICIONES DEL CATADOR

A la hora de realizar una cata , tenemos que tener en cuenta como catadores una serie de condicionantes :

- No tomar café antes de realizar una cata
 - No tomar alcohol
 - No lavarse los dientes antes de acudir a la cata.
 - No fumar.
 - No utilizar perfume.
 - Ejercitar la objetividad (para esto nada mejor que catar a ciegas)
 - Ser humildes .
-

■ CONDICIONES DE LA SALA

- Luz natural
 - Ausencia de aromas externos
 - Sin vibraciones ni ruidos .
 - Disponer de una superficie blanca.
-

■ CONDICIONES DE LAS MUESTRAS

La temperatura de cata no es la misma que la temperatura de consumo, hemos de incrementar dos grados dicha temperatura.

Se ha de seguir un orden lógico de cata : Comenzaremos por los blancos, seguiremos por los rosados y finalizaremos por los tintos ; en el caso de que todos los vinos sean iguales, iniciaremos la cata por el más joven y acabaremos por el más viejo y si tuviéramos igualdad de añadas , le daremos prioridad al de menor grado alcohólico para finalizar con el de mayor graduación.